20.037 Rezy s marhuľovým džemom 100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
múka polohrubá	1,85	1,85	1,85	1,85	1,85	1,85	1,85	1,85
vajcia	13	0,65	13	0,65	13	0,65	13	0,65
maslo	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50
cukor práškový	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85
džem marhuľový	1,65	1,65	1,65	1,65	1,65	1,65	1,65	1,65
orechy	0,35	0,35	0,35	0,35	0,35	0,35	0,35	0,35
mlieko	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10
prášok do pečiva	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04
cukor práškový	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
hmotnosť porcie v g	65		65		65		65	

Receptúra

Výrobný postup

Celé vajcia vyšľaháme s cukrom a marhuľovým džemom. Za stáleho šľahania prilievame rozpustené maslo, pridáme mlieko, pomleté orechy a múku, v ktorej rozmiešame kypriaci prášok. Dobre premiešame, rozotrieme na pomastený a múkou vysypaný plech. Pečieme v stredne teplej rúre. Upečené rezy necháme vychladnúť, pokrájame a posypeme práškovým cukrom.
Pre vekovú skupinu A podávame na olovrant.
Pre vekovú skupinu B,C,D ako múčnik za obedom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	957	230	3,51	7,4	0,0	36,3	0,7	25,3	0,6	0,086	0,0	0,1	0,5	0,0
B	957	230	3,51	7,4	0,0	36,3	0,7	25,3	0,6	0,086	0,0	0,1	0,5	0,0
C	957	230	3,51	7,4	0,0	36,3	0,7	25,3	0,6	0,086	0,0	0,1	0,5	0,0
D	957	230	3,51	7,4	0,0	36,3	0,7	25,3	0,6	0,08	0,0	0,1	0,5	0,0

										6				